



Le Marzoline

06.04.2026

MENÙ DI PASQUETTA

Antipasti

Caprese di bufala DOP pomodori € 15
variegati del nostro orto e olio
EVO Vagnano monocultivar
aromatizzato al basilico

—
Battuta di manzo alla senape € 20
antica, salsa al Parmigiano
Reggiano DOP, cipolla rossa
di Medicina caramellata, zucchine
e pain brioche all'olio EVO Blend
Blu

—
Uovo morbido con insalatina € 18
di asparagi di Altedo, pecorino
di fossa DOP e aceto balsamico
di Modena IGP

Primi

Tagliatelle al ragù bolognese € 15

—
Tortelli di caciottina con crema € 18
di asparagi al nostro olio EVO
Blend Blu, asparagi croccanti
e zest di limone candite

—
Paccheri con salsa ai datterini, € 16
basilico e stracciatella

I secondi alla griglia

Salsiccia di suino grigio € 16

—
Galletto marinato al limone € 16
e rosmarino

—
Costine cotte a bassa temperatura € 18

—
Pancetta alla griglia € 15

Tagliata di manzo € 20

—
Castrato € 15

—
Grigliata mista € 30

—
Fiorentina € 6 HG

—
Patate novelle arrosto € 7

—
Verdure grigliate € 7

Con i secondi è compreso
un contorno a scelta tra:

Patate novelle arrosto

—
Patate al forno

—
Verdure grigliate

Dolci

Pralinato alla nocciola con cialda € 10
al caffè e spuma calda
al gianduia

—
Colomba artigianale della €10
nostra Az. Agr. Agrivar
con crema Chantilly e salame
al cioccolato

—
Crema catalana € 8

—
Gelato alla crema € 6

—
Sorbetto al limone o al caffè € 5